

「高級食パン専門店 嵯本」とリーガロイヤルホテル東京がコラボレーション！  
極美“ナチュラル”食パンを使用した贅沢フルーツサンドイッチ  
**和歌山県産みかん「ゆらっ子」のサンドイッチ**  
季節のフルーツサンドイッチ第4弾  
販売期間:2021年11月1日(月)～12月31日(金)

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 中川 智子）は、株式会社ドロキア・オラシイタ（大阪市西区 代表取締役 嵯本 将光）が運営する高級食パン専門店「嵯本」とコラボレーションした「季節のフルーツサンドイッチ」の第4弾として、和歌山県産みかん「ゆらっ子」のサンドイッチを2021年11月1日（月）から12月31日（金）まで「ガーデンラウンジ」で販売します。



嵯  
SAKI  
moto  
bakery  
高級食パン専門店 嵯本

現在、高級食パン専門店「嵯本」の「極美“ナチュラル”食パン」を用いて、フランスの星付きレストランで研鑽を積んだシェフ中川のこだわりが詰まった季節のフルーツサンドとして月替りで販売しています。

「極美“ナチュラル”食パン」は卵・乳不使用で、日本人の食卓に最も親しみがあり、クセのない北米産の小麦などを使用することで、もちりしながらも歯切れの良い食感を実現。麦の優しい風味とほのかな甘さを素直に感じられる食パンです。

季節のフルーツサンドイッチ第4弾である今回は、糖度12度以上の和歌山県産みかん「ゆらっ子」を使用。フロマージュ・ブランを塗り込んだ食パンにオレンジクリームを使用することにより、みずみずしいみかんと食パンの一体感をお楽しみいただけます。「ゆらっ子」が旬の12月末までの期間限定でご用意します。

高級食パン専門店「嵯本」のこだわり抜いた「極美“ナチュラル”食パン」と季節のフルーツとのマリアージュをお楽しみいただけるガーデンラウンジの「季節のフルーツサンドイッチ」は今後も引き続き、「極美“ナチュラル”食パン」を使用し、展開していく予定です。

概要は次頁の通りです。

## 商品概要

◇商品名:和歌山県産みかん「ゆらっ子」のサンドイッチ  
(コーヒーまたは紅茶付き)

◇価格:3,000円

◇販売店舗:「ガーデンラウンジ」

◇販売期間:2021年11月1日(月)~12月31日(金)

◇営業時間:平日 11:00~20:00(L.O. 19:30)、土・日・祝 11:00~18:30(L.O. 18:00)

### ■高級食パン専門店『寄本』について

熟練した職人の手から生まれる食パンの『歯切れの良さ  
と芳しい香り』を大切にしています。看板商品は「極  
美“ナチュラル”食パン」と「極生“ミルクバター”食  
パン」の2種類。どちらも職人がじっくりと吟味し、  
厳選した素材を使用し毎日工房でひとつひとつ丁寧に焼  
き上げています。



### ■シェフ中川 佳彦(なかがわ よしひこ)プロフィール

1977年生まれ、京都府出身。1996年、株式会社ロイヤルホテル入社。  
コーヒーハウス「コルペーユ」、フランス料理「レストラン シャンボール」な  
どを経て、ウェスティンホテル仙台やリーガグラン沖縄の開業スタッフとして  
勤務。2019年にはフランスの星付きレストラン「ラシェット シャンプノワ  
ズ」や「ラ マリーヌ」での海外研修にて研鑽。リーガロイヤルホテル「オー  
ルダイニング リモネ」および「鉄板焼 なにわ」でのスーシェフ経験後、2020  
年、リーガロイヤルホテル東京「ダイニング フェリオ 兼 ガーデンラウンジ」  
シェフに就任。



※写真は全てイメージです。 ※上記料金は税金・サービス料を含みます。

※新型コロナウイルスの感染拡大防止ならびにお客様の健康と安全を考慮し、

期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

**お客様からのご予約・お問い合わせ先:リーガロイヤルホテル東京「ガーデンラウンジ」  
TEL.03-5285-1121(代表)**

#### ■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 総支配人室 販売促進(広報担当) 金子・縄手・尾作(おざく)  
TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-8943 / インスタグラムアカウント:@rihgaroyalhotel\_tokyo  
〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>